

Carnet de recettes

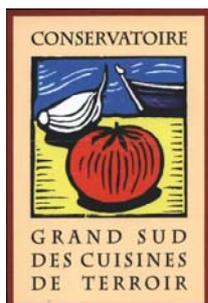
Desserts à base de riz

Bavarois de riz de Camargue aux poires et à la menthe
Monsieur Jean Audry
Hostellerie Pont de Gau - Les Saintes Maries de la Mer

Bavarois de riz biologique de Camargue au vin de Marselan
Monsieur Eric Lacannaud
Restaurant L'Estrambord - Le Sambuc

Riz de Camargue au lait, au chocolat blanc et aux agrumes
Monsieur Jean Audry
Hostellerie Pont de Gau - Les Saintes Maries de la Mer

Mise à jour : 7 mars 2006



BAVAROIS DE RIZ DE CAMARGUE
AUX POIRES ET A LA MENTHE FRAICHE

Pour 4 personnes

Ingrédients

100 gr de riz de Camargue	2 jaunes d'œufs
50 cl de lait	4 feuilles de gélatine
100 gr de sucre semoule	6 à 8 feuilles de menthe fraîche
20 cl de purée de poires	

Recette :

Lavez le riz de Camargue, l'égoutter et le plonger 3 minutes dans de l'eau bouillante.

Egouttez le à nouveau, faites bouillir 50 cl de lait et jetez y le riz, baisser le feu, couvrez à demi et faites cuire sur feu très doux pendant 45 '

Ajouter 50 g de sucre en fin de cuisson, remuer et retirer du feu. Laisser refroidir.

Pendant la cuisson du riz, préparer une crème avec 20 cl de purée de poires, 2 jaunes d'œuf et 50 gr de sucre.

Faites tremper la gélatine dans un peu d'eau froide puis ajoutez la à la crème.
Faites fondre et laisser refroidir

Mélangez le riz et la crème de poires refroidie et incorporez les feuilles de menthe.
Ce bavaois peut se servir avec un coulis de fruits rouge.

Recette de Jean Audry – Restaurant Le Pont de Gau

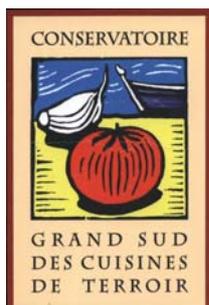
Route d'Arles – 13460 Les Saintes Maries de la Mer

Tél : 04 90 97 81 53 Fax : 04 90 97 98 54

Site web : <http://www.camargue.fr/pontdegau>

E – mail : hotellerie-du-pont-de-gau@wanadoo.fr

Recette présentée lors des "vendredis et samedis Gourmands 2003"



BAVAROIS DE RIZ BIOLOGIQUE DE CAMARGUE

AU VIN DE MARSELAN

Pour 8 personnes

Ingrédients

Crème au riz

- 75 gr de lait entier
- 75 gr de sucre semoule
- 120 gr de riz rond de Camargue de culture biologique
- 1 orange en zeste
- 120 gr de raisins secs
- 5 cl de rhum brun
- 200 gr de crème fleurette

Bavarois au Marselan

- 25 cl de vin rouge de Marselan
- 120 gr de sucre semoule
- 1 citron
- 4 jaunes d'œuf
- 6 feuilles de gélatine
- 80cl de crème fleurette

Recette

Porter le lait à ébullition avec le sucre, le riz et les zestes de l'orange. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à absorption du lait soit environ 30 à 40 min. Ajouter les raisins trempés et flambés dans le rhum et laisser refroidir

Fouetter la crème fleurette et la mélanger au riz et mettre la préparation au réfrigérateur.

Chauffer le Marselan avec 60 g de sucre et le jus de citron. À l'ébullition, le verser sur les jaunes d'œufs au préalablement blanchis au fouet avec le sucre et cuire en le remuant jusqu'à ce qu'il nappe la cuillère en bois. Ajouter les feuilles de gélatine au préalablement trempées dans de l'eau froide laisser refroidir et incorporer la crème fouettée.

Mélanger les deux appareils pour obtenir l'appareil à bavarois au Marselan.

Mettre au fond du moule un disque de biscuit aux amandes ou de génoise d'une épaisseur d'environ 1 cm, l'arroser de punch au Marselan (sirop réalisé avec 100 g d'eau et 30 g de sucre mélangé à 100 g de Marselan).

Ajouter une couche de poires au vin et garnir avec l'appareil à bavarois.

Lisser et mettre au froid au minimum 4 h.

Décorer avec les lamelles de poires au vin.

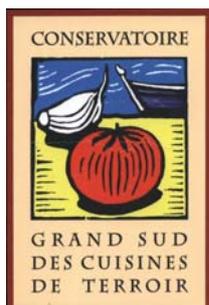
Recette d'Eric Lacnaud – Restaurant L'Estrambord

7 Rte de l'Abrivado-Le Sambuc – 13200 Arles

Tél : 04 90 97 20 10 fax : 04 90 97 21 96

Site web : <http://estrambord.free.fr>

E – mail : lacnaud.eric@wanadoo.fr



RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC AUX AGRUMES

Pour 10 personnes

Ingrédients

Crème anglaise

- 200 cl lait entier
- 20 sucres
- 50 g de jaune d'œuf (2)
- 150 g de chocolat blanc

Riz au lait

- 100 g de riz rond
- 1 gousse de vanille fendue
- 100 g de sucre
- une pincée de sel
- 1 litre ^{1/4} de lait entier

Recette

Dans une casserole faire bouillir le lait, ajouter les jaunes battus préalablement avec le sucre et cuire à nappé (85°) en remuant avec une spatule en bois.

Verser dans un saladier sur 150 g de chocolat blanc, réserver.

Après avoir rincé 100 g de riz rond, faire bouillir 1 litre ^{1/4} de lait entier avec 1 gousse de vanille fendue, 100 g de sucre, une pincée de sel et porter à ébullition.

Verser le riz et cuire à feu doux 35 min.

Après cuisson le mélanger à la crème anglaise au chocolat.

Laisser refroidir.

Dresser dans des ramequins avec des cuisses d'oranges selon votre goût.

Recette de Jean Audry – Restaurant Le Pont de Gau

Route d'Arles – 13460 Les Saintes Maries de la Mer

Tél : 04 90 97 81 53 Fax : 04 90 97 98 54

Site web : <http://www.camargue.fr/pontdegau>

E – mail : hotellerie-du-pont-de-gau@wanadoo.fr

Recette présentée lors des "Saintes Maries de la Mer 2005"